JET FRYER

MANUAL ENGLISH • ESPAÑOL

ENG

Thank you for choosing the Jet Fryer!

Jet Fryer is not just a fryer. It's a new cooking system based on hot-air circulation technology. With this system, food can be cooked with very little added oil, which means you can eat healthy every day without giving up all the food's natural flavor.

Jet Fryer makes crispy, delicious French fries and fried appetizers the healthy way. It provides a healthy new alternative to the traditional way of frying with a lot of oil. Crispy, golden French fries prepared in the Jet Fryer are a tasty and healthy dish for children and adults.

You can also prepare other delicious foods in the Jet Fryer, such as chicken nuggets, breaded fish and meatballs. It's very versatile. You'll be able to prepare countless meat, fish, vegetable and dessert recipes.

And if you really want to show off your cooking skills, use the Jet Fryer to prepare tasty tapas, appetizers and even desserts. With Jet Fryer, you'll turn a delicious meal into a healthy feast.

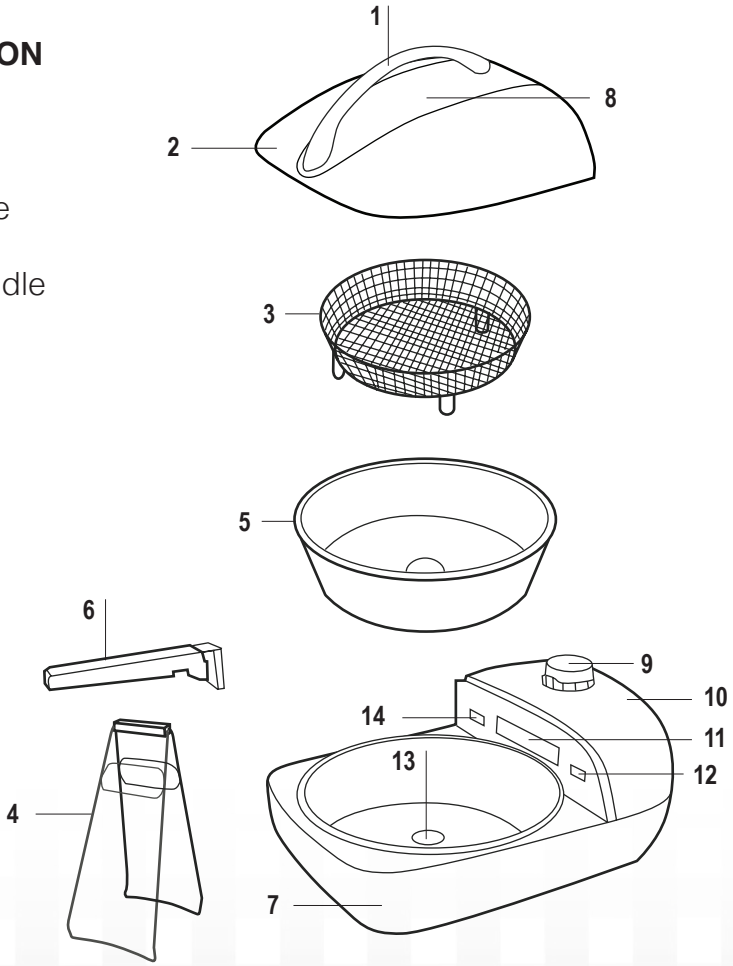
Jet Fryer is easy, economical and safe to use because you don't have to fill it with oil. It's a good solution for families with children. Older children can even help prepare their own French fries in the Jet Fryer. And, best of all, say goodbye to those unpleasant fried cooking odors. Jet Fryer just leaves a delicious aroma.

TECHNICAL DATA

JET FRYER
Model: TS-12657NH
Rated Voltage & Frequency: 220V - 240V 50Hz
Power consumption: 1100 - 1300W

PARTS IDENTIFICATION

1. Lid handle
2. Lid
3. Frying basket
4. Frying basket handle
5. Pan
6. Detachable pan handle
7. Insulated body
8. Insulation cover
9. Timer control knob
10. Body
11. Heat vent
12. Working light
13. Drive for pan
14. Power light

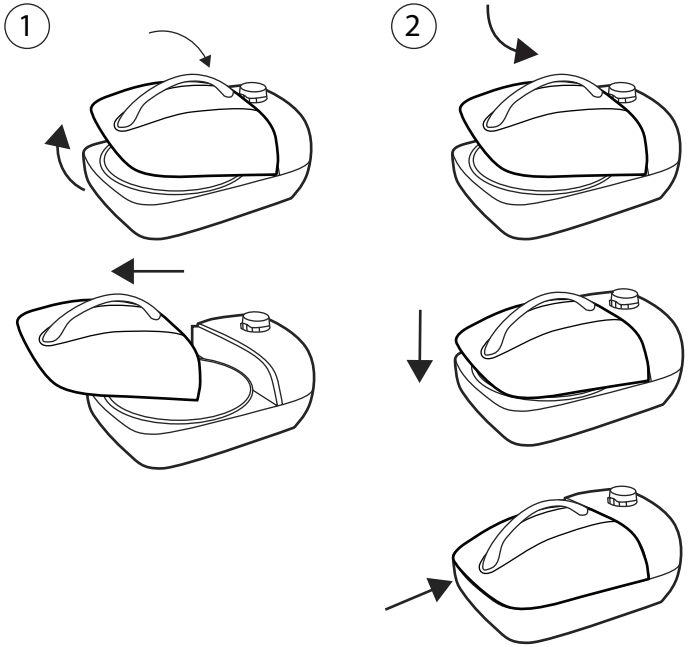


INSTRUCTION MANUAL

The product comes fully assembled. However, the product is protected with protective packaging and adhesive strips to ensure that no transit damage occurs and you receive your Jet Fryer in perfect condition. Please remove all packaging to ensure safe operation of the Jet Fryer and reassemble.

1. OPEN: press lightly on the top of the lid while sliding your fingers toward you at a 45° angle.

2. CLOSE: position the top of the lid at a 45° angle while pressing down to close the unit.



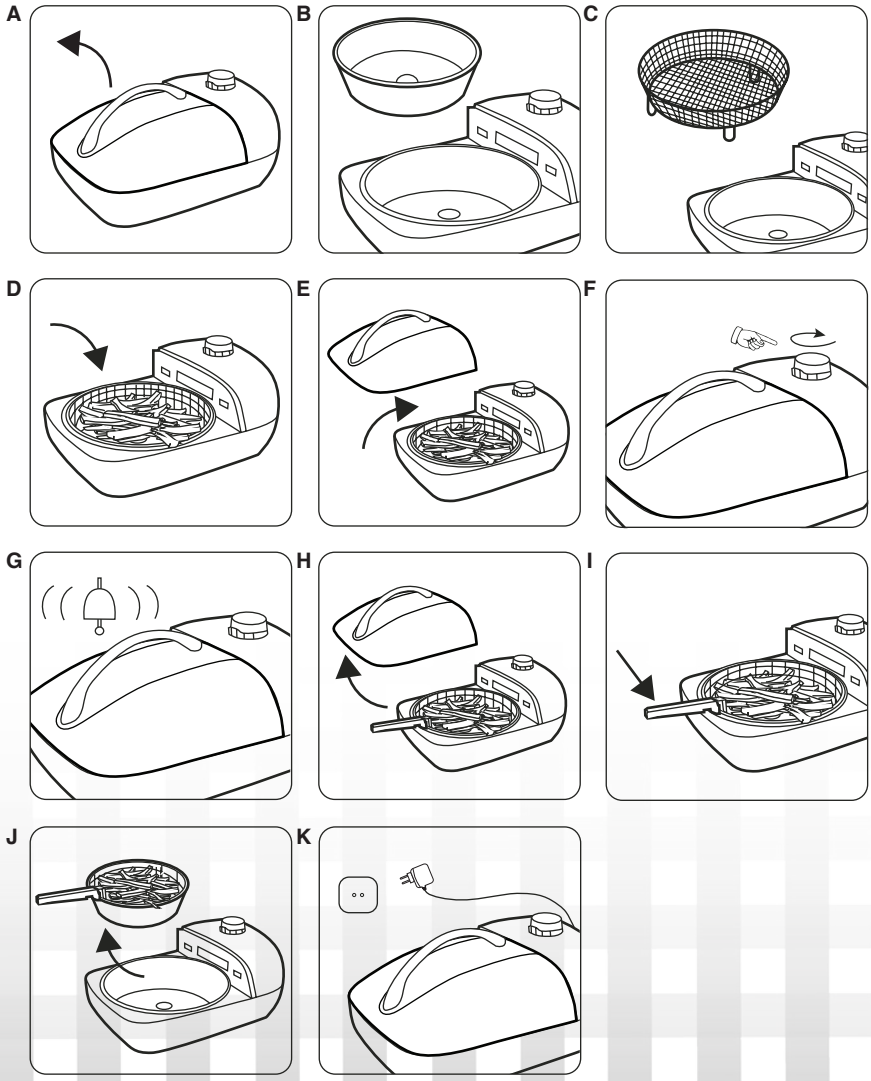
BEFORE FIRST USE

We recommend cleaning the product to ensure that there is no debris or manufacturing oil or other residue in the Jet Fryer. To do this, reassemble the product after removing the packaging.

Place 300-500 ml of warm water in the pan (5). Switch on the product for 20 minutes. This will boil the water and the steam produced will clean the product and remove any plastic odors left from the manufacturing process. Ensure that the product is thoroughly dry before use.

USING YOUR JET FRYER

A. Open the lid of the Jet Fryer.
B. Place the pan in the center of the unit.
C. Insert the frying basket.
D. Add food.
E. Place the lid to close the unit. You will hear a characteristic “click” sound.
F. Set the timer. The light on the inside right of the device will go on.
G. An alarm will sound when the time is finished.
H. Carefully open the lid. **IMPORTANT: Always hold by the main handle to avoid burns. The surface of the lid will be hot. DO NOT touch it.**
I. Attach the multiuse handle to remove the pan. If you only want to remove the frying basket, you can use the specific basket handle.
J. Remove the pan.
K. Always unplug the unit after use and make sure it has completely cooled down before putting it away.



CLEANING

After using the Jet Fryer, unplug the unit and make sure it has completely cooled down. Remove the items used for cleaning. All these items can be washed by hand or in the dishwasher. However, make sure to place them in the right position so they are not bent and lose their functionality. Use a damp cloth to clean the rest of the unit and the lid. **IMPORTANT: Do not immerse the body of the fryer in water or any other liquids.** Do not use harsh or abrasive cleaners on the casing or the cooking utensils of this appliance, as they may damage the surface and spoil the aesthetics and functionality of the product.

COOKING TIMES

The following times are approximated and to be used as a guide only as they are dependant on the ingredients and weights used.

When preparing and cooking foods, it is important to ensure they are completely cooked and are served hot. Therefore, the following times are approximate and should only be used as a guideline. The real time will depend on the ingredients used and the amounts.

FOOD	WEIGHT (GRAM)	OIL (SPOONFUL)	TIME (MINUTES)
French fries (natural or frozen)	500 g	1	25/30
Potatoes whole or diced	450g	1	35/40
Chicken nuggets	500g	1	20/25
Pork chops	350g	Without	16/25
Lamb chops	350g	Without	20/25
Beef	400g	1	8/12
Onions	450g	1	12/15
Chili	350g	1	15/25
Sausages	300g	1	8/12
Chicken legs	700g	Without	28/35
Chicken breasts	350g	1	8/15
Pork fillet	250g	1	8/12
Fish fillet	350g	1	18/22
Shrimp	300g	Without	12/15
Breaded shrimp	14 pcs	Without	25/30

IMPORTANT:

FOR FRYING: Always cook food by placing it in the frying basket. This will allow hot air to circulate around the food so it is crisp and golden brown. Do not fry food directly on the main pan because air will not circulate correctly and the food will not be properly fried.

FOR BAKING: You can place the food in a special recipient for baking that fits in the Jet Fryer main pan and bake it.

PRODUCT SAFETY

- Make sure that the voltage in use is the same as the rated voltage on the label.
- Ensure that the power cable is in a safe place and does not hang over the worktop.
- The lid must be firmly closed or the automatic cutout will operate and stop the Jet Fryer element and fan from working. This is a safety feature. (the Jet Fryer will operate when the lid is properly in place.)
- Do not leave the Jet Fryer unattended while in use.
- Do not touch hot surfaces on the Jet Fryer.
- The plug should be disconnected from the power outlet when cleaning or in cases of malfunction. In cases of damage or malfunction, we recommend not using the Jet Fryer until it has been repaired or inspected by an electrically qualified person.
- Do not try to repair the Jet Fryer yourself.
- Do not place the Jet Fryer on hot surfaces such as cookers or radiators, as they may damage the product and affect its safety.
- Do not immerse the body of the Jet Fryer in water or any other liquids.

Place the Jet Fryer on a flat, level, stable surface that is clean and dry and is away from combustible materials such as curtains, towels and newspapers.

- The Jet Fryer is for domestic use only.
- Cooked food is hot. Please use extreme care when removing hot food from the Jet Fryer.
- We recommend that children be supervised at all times while the Jet Fryer is in use and cooling down.
- The Jet Fryer should be placed away from the edge of the worktop.
- Keep out of reach of children while is in use or cooling down.
- Ensure that food given to children is at a safe temperature.
- If you accidentally burn your finger or hand, we recommend immediately placing the affected area under cold running water to reduce the heat of the burn. Seek medical advice if required.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

- Read all instructions before use.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or main body in water or other liquid.
- The Jet Fryer is not intended to be used by children or the infirm without adequate supervision and/or instruction by the person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that do not play with the Jet Fryer.
- Keep the Jet Fryer and its cord out of the reach of children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate the Jet Fryer with a damaged cord or plug, or after the Jet Fryer malfunctions or if has been damaged in any manner. All inspections and repairs must be completed by an electrically qualified person.
- The use of non official Jet Fryer's accessory attachments is not recommended.
- Household use only and do not use outdoors or in wet or damp environments.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on, or near, a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an the Jet Fryer containing hot oil or other hot liquids even small amounts.
- Do not use the Jet Fryer for any purpose not specified in this manual.
- To avoid the risk of electrical shock, never cook without the pan on the Jet Fryer. Always make sure the removable pan is in place when cooking.

SAVE THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

WARRANTY

THIS PRODUCT IS COVERED BY WARRANTY AGAINST MANUFACTURING DEFECTS, SUBJECT TO THE TIME PERIODS STIPULATED IN THE LEGISLATION IN FORCE IN EACH COUNTRY. THE WARRANTY DOES NOT COVER DAMAGE RESULTING FROM IMPROPER USE, NEGLIGENT COMMERCIAL USE, ACCIDENTS OR MISHANDLING.

ESP

¡Gracias por elegir Jet Fryer!

Jet Fryer no solo sirve para freír, se trata de un nuevo sistema de cocción basado en la tecnología de sistema de circulación de aire caliente. Eso hace que se pueda cocinar con muy poco aporte de materia grasa y por lo tanto, comer sano todos los días, sin renunciar a todo el sabor de los alimentos.

Jet Fryer cocina patatas fritas y aperitivos fritos deliciosos y crujientes de una forma sana. Ofrece una alternativa nueva y sana a la forma tradicional de freír con mucho aceite. Las patatas fritas doradas y crujientes preparadas en la Jet Fryer son una comida sabrosa y sana tanto para los niños como para los mayores.

También puedes preparar otras comidas deliciosas en la Jet Fryer, como nuggets de pollo, pescado rebozado o albóndigas. Es muy versátil, ya que con ella puedes preparar infinidad de recetas con carne, pescados, verduras y postres.

Y si realmente quieres demostrar tus habilidades culinarias, usa tu Jet Fryer para preparar sabrosas tapas, aperitivos e incluso postres. Con Jet Fryer conviertes una comida normal en una comida deliciosa y saludable.

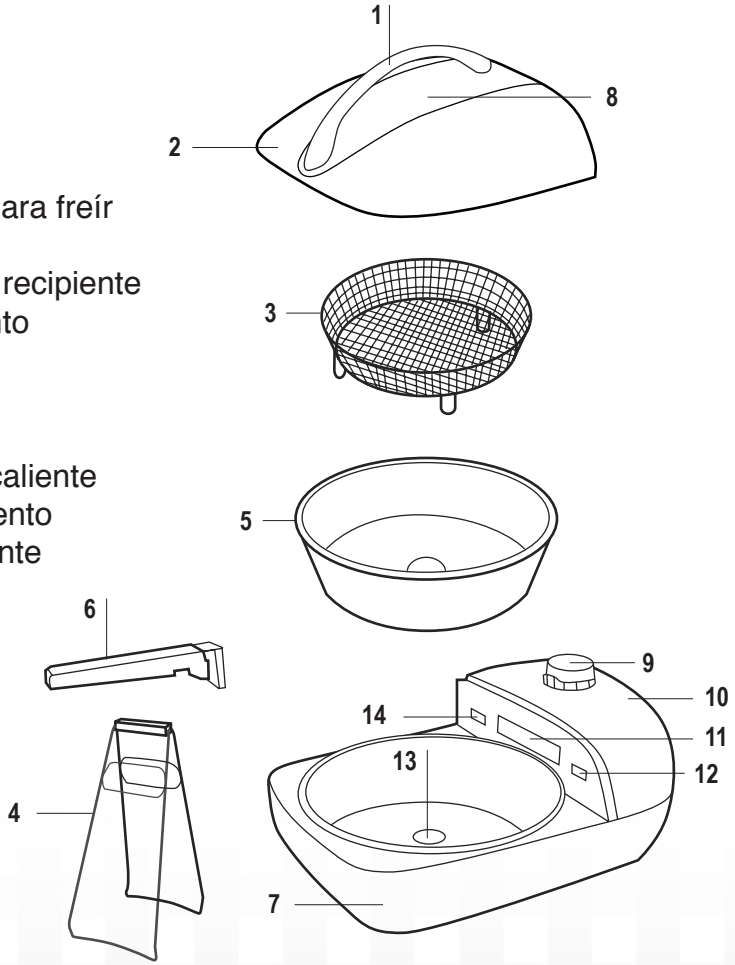
Jet Fryer es fácil, económica y segura de utilizar, ya que no la tienes que llenar de aceite. Es una buena solución para familias con hijos. Los niños más mayores incluso pueden ayudar a preparar sus propias patatas fritas en la Jet Fryer. Y lo mejor de todo: desaparecen los desagradables olores a frito. Jet Fryer sólo crea un delicioso aroma.

INFORMACIÓN TÉCNICA

JET FRYER
Modelo: TS-12657NH
Tensión y frecuencia nominal: 220V - 240V 50 Hz
Consumo eléctrico: 1100 - 1300W

COMPONENTES

1. Asa de la tapa
2. Tapa
3. Cesta para freír
4. Mango de la cesta para freír
5. Recipiente
6. Mango extraíble del recipiente
7. Unidad de aislamiento
8. Tapa de aislamiento
9. Temporizador
10. Unidad principal
11. Ventilador de aire caliente
12. Luz de funcionamiento
13. Soporte del recipiente
14. Luz de corriente

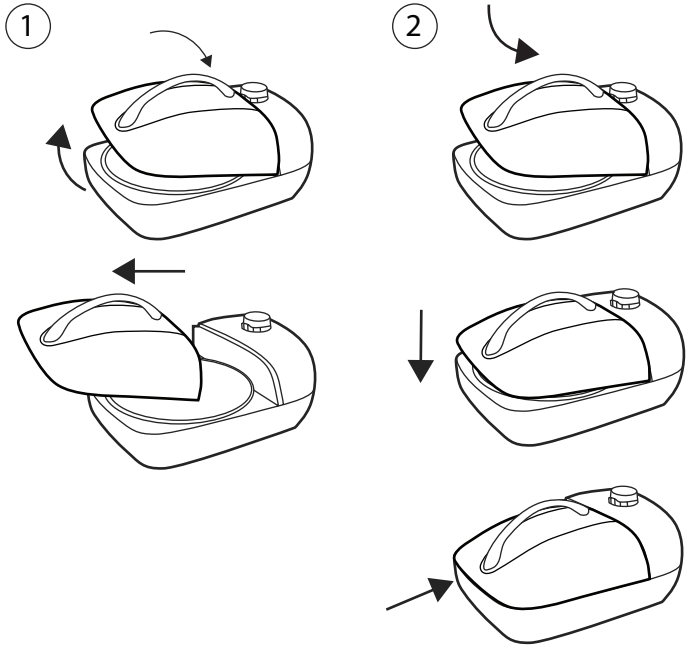


MANUAL DE INSTRUCCIONES

El producto viene totalmente montado. Sin embargo, está protegido con un embalaje de protección y cintas adhesivas para garantizar que no se produzcan daños durante el transporte y reciba su Jet Fryer en perfectas condiciones. Retire todo el embalaje para garantizar un uso seguro de Jet Fryer y móntela de nuevo.

1. ABRIR: presione ligeramente la parte superior de la tapa mientras la desliza y levanta hacia a usted en un ángulo de 45°.

2. CERRAR: encaje la parte superior de la tapa en un ángulo de 45° mientras la baja para encajarla completamente en la unidad.



ANTES DEL PRIMER USO

Se recomienda limpiar el producto para garantizar que no contenga restos, aceites de fabricación ni cualquier otro residuo. Para ello, vuelva a montar el producto después de retirar el embalaje. Vierta 300-500 ml de agua caliente en el recipiente (5) y encienda Jet Fryer durante 20 minutos. Esto hará que el agua hierva y el vapor producido limpiará el producto y eliminará el olor a plástico resultante del proceso de fabricación. Asegúrese de que el producto esté completamente seco antes de utilizarlo.

USO DE JET FRYER

A. Abra la tapa de Jet Fryer.

B. Encaje el recipiente principal en el centro de la unidad.

C. Coloque la cesta para freir.

D. Introduzca los alimentos.

E. Coloque la tapa cerrando la unidad. Oirá un sonido característico de 'click'.

F. Programe el temporizador. Se encenderá una luz en el lado derecho interior del aparato.

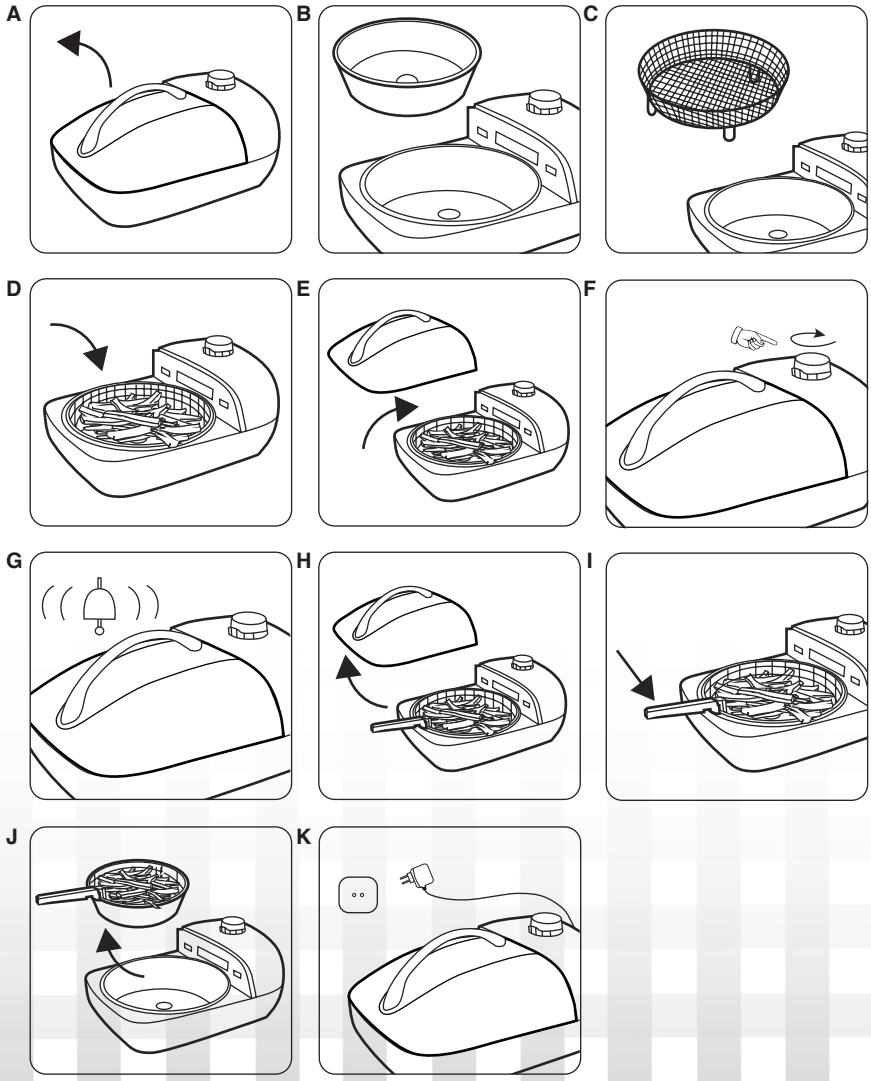
G. Sonará una alarma cuando el tiempo haya finalizado.

H. Abra la tapa cuidadosamente.**IMPORTANTE: Cogerla siempre por el asa principal para evitar quemaduras. La superficie de la tapa estará caliente. NO tocarla directamente.**

I. Coloque el mango multiusos para retirar el recipiente principal. Si quiere retirar sólo la cesta para freír puede usar su propio mango específico.

J. Retire el recipiente principal.

K. Desenchufe la unidad siempre después de su uso y asegúrese de que esté completamente fría antes de guardarla.



LIMPIEZA

Una vez haya finalizado el uso de Jet Fryer, desenchufe la unidad asegurándose de que esté completamente fría. Retire los recipientes utilizados para su limpieza. Todos los recipientes se pueden lavar a mano o en lavavajillas, sin embargo asegúrese de colocarlos en una posición óptima para que no se deformen y no pierdan su funcionalidad. Utilice un trapo húmedo para limpiar el resto de la unidad y la tapa. **IMPORTANTE: No sumerja la unidad principal de la freidora en agua ni en ningún otro líquido.** No utilice detergentes fuertes o abrasivos en la cubierta ni en los utensilios para cocinar de la freidora, ya que podrían dañar las superficies y estropear tanto la estética como la funcionalidad del producto.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos siguientes son aproximados y deben utilizarse únicamente como guía, ya que dependen de los ingredientes y pesos utilizados.

Al preparar y cocinar alimentos es importante asegurarse de que se cocinan por completo y que se sirven calientes. Por lo tanto, los siguientes tiempos son aproximados y se deben utilizar como una guía únicamente porque dependen de los ingredientes utilizados y de sus pesos.

ALIMENTOS	PESO (EN GRAMOS)	ACEITE (CUCHARADAS)	TIEMPO (MINUTOS)
Patatas fritas (naturales o congeladas)	500 g	1 cucharada	25/30 min
Patatas enteras o a dados	450g	1 cucharada	35/40 min
Nuggets de pollo	500g	1 cucharada	20/25 min
Chuletas de cerdo	350g	Sin aceite	16/25 min
Chuletas de cordero	350g	Sin aceite	20/25 min
Carne de ternera	400g	1 cucharada	8/12 min
Cebollas	450g	1 cucharada	12/15 min
Chiles	350g	1 cucharada	15/25 min
Salchichas	300g	1 cucharada	8/12 min
Muslos de pollo	700g	Sin aceite	28/35 min
Pechugas de pollo	350g	1 cucharada	8/15 min
Filetes de cerdo	250g	1 cucharada	8/12 min
Filetes de pescado	350g	1 cucharada	18/22 min
Gambas	300g	Sin aceite	12/15 min
Gambas rebozadas	14 piezas	Sin aceite	25/30 min

IMPORTANTE:

PARA FREÍR: Cocine los alimentos siempre colocándolos en la cesta para freír, eso permitirá que el aire caliente circule entre los alimentos y se consiga una textura dorada y crujiente. No cocine los alimentos directamente sobre el recipiente principal pues el aire no circularía correctamente y los alimentos no se freirían correctamente.

PARA HORNEAR: Puede colocar los alimentos en un recipiente especial para horno que encaje en el recipiente principal de Jet Fryer y hornear.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

- Asegúrese de que el voltaje usado sea el mismo que la tensión nominal de la etiqueta descriptiva.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté colocado de manera segura y no cuelgue de la encimera.
- La tapa debe estar siempre colocada. De lo contrario, se pondrá en marcha la función de seguridad de parada automática, que detendrá la Jet Fryer y el ventilador (la Jet Fryer se pondrá en marcha de nuevo cuando se vuelva a colocar la tapa).
- No deje la Jet Fryer sin vigilancia mientras esté en uso.
- No toque las superficies calientes de la Jet Fryer.
- Desconecte el enchufe de la corriente para limpiar la Jet Fryer o en caso de mal funcionamiento. En caso de que la Jet Fryer sufra algún daño o no funcione correctamente se recomienda no utilizarla hasta que haya sido reparada o inspeccionada por un electricista cualificado.
- No intente reparar la Jet Fryer personalmente.
- No coloque la Jet Fryer sobre superficies calientes, como fogones o radiadores, ya que podría dañarse y su seguridad se vería afectada.
- No sumerja la unidad principal de la Jet Fryer en agua ni en ningún otro líquido.
- Coloque la Jet Fryer sobre una superficie plana, nivelada y estable que esté limpia y seca y que se encuentre alejada de materiales combustibles, como cortinas, manteles o periódicos.
- Jet Fryer es para uso exclusivamente doméstico.
- Los alimentos cocinados están muy calientes. Tenga mucho cuidado a la hora de sacarlos de la Jet Fryer.
- Mantenga a los niños bajo vigilancia en todo momento mientras la Jet Fryer se esté utilizando o enfriando.
- La Jet Fryer debe colocarse lejos del borde de la encimera.
- Manténgala alejada del alcance de los niños cuando se esté utilizando o enfriando.
- Asegúrese de que los alimentos para los niños estén a una temperatura segura.
- Si se quema el dedo o la mano por accidente, ponga la zona afectada bajo agua fría inmediatamente para reducir la quemazón y consulte con un médico en caso necesario.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Lea todas las instrucciones antes de usar la Jet Fryer.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad principal en agua ni en otros líquidos.
- Jet Fryer no está pensado para ser utilizado por niños ni personas con capacidades limitadas si no cuentan con la supervisión ni reciben las instrucciones adecuadas por parte de la persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para evitar que jueguen con la Jet Fryer.
- Mantenga la Jet Fryer y el cable fuera del alcance de los niños.
- Desenchúfelo cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo.
- Deje que se enfríe antes de colocar o retirar los accesorios.
- No ponga en marcha la Jet Fryer si el cable o el enchufe están dañados ni si existe un mal funcionamiento o daño de cualquier tipo. Todas las inspecciones y reparaciones debe llevarlas a cabo un electricista cualificado.
- No se recomienda utilizar accesorios de Jet Fryer que no sean oficiales.
- Jet Fryer es para uso exclusivamente doméstico. No lo utilice en exteriores ni en ambientes mojados o húmedos.
- No deje que el cable cuelgue de la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque la Jet Fryer sobre (ni cerca de) fogones de gas o eléctricos ni sobre hornos calientes.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva la Jet Fryer si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes, aunque sea en pequeñas cantidades.
- No utilice la Jet Fryer para ningún otro uso que no esté especificado en este manual.
- Para evitar riesgos de descarga eléctrica cocine solo sobre el recipiente extraíble y nunca si este no está colocado sobre la unidad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES EN UN LUGAR SEGURO

GARANTÍA

ESTE PRODUCTO QUEDA CUBIERTO POR UNA GARANTÍA CONTRA DEFECTOS DE FABRICACIÓN SUJETA A LOS PLAZOS DE TIEMPO ESTIPULADOS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN CADA PAÍS. ESTA GARANTÍA NO CUBRE LOS DAÑOS RESULTANTES DE UN USO INADECUADO, USO COMERCIAL NEGLIGENTE, ACCIDENTES O MANIPULACIÓN INDEBIDA.

JET FRYER by VITAGY KITCHEN

Distributed by / Distribuido por: WINDIRECT S.L.
Rambla Catalunya, 124, Ático, 08008 Barcelona, Spain
www.windirect.es